

MENÜ MAI THAI
5 Gänge Menü

Vegetarische Frühlingsrollen

gefüllt mit Gemüse und Glasnudeln serviert mit süßsaurer Soße
und Gurkensalat

Fried vegetarian spring rolls filled with vegetables and glass noodles served with
sweet and sour sauce and cucumber salad (1,2,5,E,I,M,N)

Tom Yam Gai 

Würzige Hühnersuppe mit Champignons, Thai Kräutern und frischem Koriander
Spicy chicken soup with mushrooms, Thai herbs and fresh coriander (1,2,5,B,C,H,M)

Oder

Tom Kha Gai

Kokosmilchsuppe mit Hühnerbrustfilet, Champignons, Galgant und frischem
Koriander

Coconut milk soup with chicken, mushrooms, Thai herbs, galangal and fresh
coriander (5,C,M)

Kaau naa ped

Knuspriges Entenbrustfilet auf Gemüse in hausgemachter Soße
Crispy duck breast with vegetables in self-made sauce (1,2,5,I,M,N)

Und

Gäng Ped Nüa 

Rotes Curry mit Rindfleisch, Gemüse, Bambus und Thai Basilikum in Kokosmilch
Red curry with beef, Thai basil, and mixed vegetables in coconut milk (5,B)

Gebackene Banane mit Honig

Deep fried banana with honey

€27,90 pro Person

MENÜ SAMUI

5 Gänge Menü (Vegetarisch)

Vegetarische Frühlingsrollen

gefüllt mit Gemüse und Glasnudeln serviert mit süßsaurer Soße
und Gurkensalat

Fried spring rolls filled with vegetables and glass noodles served with sweet and sour
sauce and cucumber salad (1,2,5,E,I,M,N)

Tom Kha Pag

Leichte Kokosmilchsuppe, Champignons, Galgant, Zitronengras, Zitronenblättern,
Gemüse und frischem Koriander

Coconut soup with vegetables, galangal, lemon grass, lemon leaves and fresh
coriander (5,M)

Priew Wan Tauhu

Gebackener Tofu auf Gemüse und Ananas in süßsaurer Soße

Stir fried Tofu with vegetables and pineapple in sweet and sour sauce (2,5,7,M)

Und

Gäng Kiew wan Pag

Grünes Curry mit Gemüse, Bambus und Thai-Basilikum in Kokosmilch
Green Curry with vegetables, bamboo and Thai basil in coconut milk (5,B)

Kokosnuss Eiscreme

Coconut ice-cream

€25,90 pro Person

 normal scharf oder scharf nach Bestellung/ Allergenkennzeichnung & Zusatzstoffe siehe letzte Seite

Suppen - Soups

1. Tom Yam Gung

Würzige Garnelensuppe mit Champignons, Thai Kräutern und frischem Koriander
Spicy prawn soup with mushrooms, Thai herbs and fresh coriander (1,2,5,B,C,H,M)

€5,90

2. Tom Yam Gai

Würzige Hühnersuppe mit Champignons, Thai Kräutern und frischem Koriander
Spicy chicken soup with mushrooms, Thai herbs and fresh coriander (1,2,5,B,C,H,M)

€5,50

3. Tom Yam Ta-Lay

Würzige Meeresfrüchtesuppe mit Champignons, Thai Kräutern und frischem Koriander

Spicy seafood Soup with mushrooms, Thai herbs and fresh coriander (1,2,5,B,C,H,M)

€7,90

4. Tom Kha Gai

Kokosmilchsuppe mit Hühnerbrustfilet, Champignons, Galgant, Zitronengras und frischem Koriander

Coconut milk soup with chicken, mushrooms, galangal, lemongrass and fresh coriander (5,C,M)

€5,50

5. Tom Kha Gung

Kokosmilchsuppe mit Garnelen, Champignons, Galgant, Zitronengras und frischem Koriander

Coconut milk soup with shrimp, mushrooms, galangal, lemongrass and fresh coriander (5,C,M)

€5,90

6. Tom Jüüd Wun Sen

Klare Glasnudelsuppe mit Hühnerfleischbällchen und Gemüse

Glass noodles soup with chicken balls and vegetables (2,5,E,F,I,M)

€5,50



normal scharf oder scharf nach Bestellung/ Allergenkennzeichnung & Zusatzstoffe siehe letzte Seite



Vorspeisen – Appetizers

10. Jub Jib Mai Thai Vorspeisenteller

(Verschiedene gebackene Spezialitäten) Frühlingsrollen, gebackene Wantan, Hühnerfleischfrikadellen, Toast in kleinen Scheiben mit Hühnerfleisch und Garnelen in Teig

Mai Thai selection of appetizers (A,C,I,M) €9,90

11. Sate Gai

Hühnerfleisch am Spieß serviert mit Erdnusssoße und Gurkensalat

Grilled chicken satay served with peanut sauce und cucumber salad (F,H,D) €6,90

12. Sate Nüa

Rindfleisch am Spieß serviert mit Erdnusssoße und Gurkensalat

Grilled beef satay served with peanut sauce und cucumber salad (F,H,D) €7,90

13. Sate Gung

Garnelen am Spieß serviert mit Erdnusssoße, und Gurkensalat

Grilled prawns satay served with peanut sauce und cucumber salad (C,F,H) €7,90

14. Giaw Tod

Gebackene Wantan mit gehacktem Hühnerfleischfilet serviert mit süßsaurer Soße

Deep-fried wantan with minced chicken fillet with sweet and sour sauce €6,90

15. Frühlingsrollen

Thailändische Frühlingsrollen, gefüllt mit Glasnudeln, gehacktem Hühnerfleisch, Morcheln und Gemüse serviert mit süßsaurer Soße und Gurkensalat

Thai spring rolls filled glass noodles, ground chicken, morels and mixed vegetables (1,2,5,E,I,M,N) €7,90

16. Tempura Garnelen

Tempura Garnelen in knusprigem Mehl Teig serviert mit süßsaurer Soße

Prawns Tempura in crispy dough served with sweet and sour sauce (C,I) €8,90

17. Thai Chicken Wings

Gebackene Chicken Wings serviert mit süßsaurer Soße

Deep fried chicken wings served with sweet and sour sauce €7,90

Salate/Salads



Somtam

20. Mai Thai Salat

Gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing
Mixed salad with house style dressing

€7,90

21. Yam Gai Yang

Gegrilltes Hühnerbrustfilet mit gemischtem Salat und pikantem Dressing
Spicy salad with grilled chicken (5,B,C,E)

€8,90

22. Yam Ta-Lay

Meeresfrüchtesalat mit gemischtem Salat und pikantem Dressing
Spicy salad with seafood (5,B,C,H)

€13,90

23. Yam Nüa

Rindfleisch in Streifen geschnitten mit gemischtem Salat und pikantem Dressing
Spicy salad with beef (5,B,E)

€10,90

24. Yam Wunsen

Glasnudelsalat mit Garnelen, gehacktem Hühnerfleisch mit pikantem Dressing übergossen
Spicy glass noodle salad with prawns and ground chicken (5,B,C,E)

€9,90

25. Som Tam

Papaya Salat mit Tomaten und Erdnüssen mit pikantem Tamarinden-Dressing übergossen
Spicy Papayasalad (5,B,C,H)

€9,90

26. Laab Gai

Gehacktes Hühnerbrustfilet und Salat mit gerösteten Kräutern
Spicy minced chicken salad with roasted herbs
(1,2,5,I,M,N)

€11,90



normal scharf oder scharf nach Bestellung/ Allergenkennzeichnung & Zusatzstoffe siehe letzte Seite



Pfefferminze



Sellerie



Hauptgerichte à-la-carte

A) Knuspriges Hühnerfleisch crispy chicken	€15,90
B) Hühnerfleisch chicken	€14,90
C) Rindfleisch beef	€16,90
D) Knuspriges Tilapia Fischfilet crispy tilapia filet	€14,90
E) Knuspriges Entenfleisch crispy duck	€17,90
G) Garnelen prawns	€17,90
V 1) Vegetarisch vegetarian	€12,90
V 2) Vegetarisch mit Tofu vegetarian with tofu	€13,90

A1. Pad Med Mamuang (scharf) Mit gebratenen Zwiebeln, Champignons, Karotten, Cashewnüssen und Chili Paste
Stir fried vegetables, cashew nuts and chili paste

A2. Rotes Curry (scharf) Curry mit Gemüse, Bambus und Thai Basilikum in Kokosmilch
Red curry with Thai basil, and fresh vegetables in coconut milk

A3. Grünes Curry (scharf) Curry mit Gemüse, Bambus und Thai Basilikum in Kokosmilch
Green curry with Thai basil, fresh vegetables in coconut milk

A4. Gäng Massaman Curry (scharf) Eine spezielle Massaman-Currymischung mit Zwiebeln, Erdnüssen, Ananas und Kartoffeln in Kokosmilch
Special coconut milk curry with potato, pineapple and peanuts

A5. Gäng Kua-Sabbarod (scharf) Rotes Curry mit Früchten und Ananas in Kokosmilch
Red Curry with fruits and coconut milk

A6. Pad Pag Ruam Gebratenes Gemüse in hausgemachter Soße
Stir fried vegetables in selfmade sauce

A7. Pad Ka-Pau (scharf) Gebratenes Gemüse, Bambus, Knoblauch, Chili und Basilikum
Stir fried with garlic, chili and Thai basil

A8. Pad Ma Dña Gebratenes Gemüse mit Feigen in hausgemachter Soße
Stir fried with figs in selfmade sauce

A9. Pad Prieu Whaan Gebratenes Gemüse und Ananas in süßsaurer Soße
Stir fried vegetables and pineapple in sweet and sour sauce

A10. Pad Kratiam Gebratenes Gemüse in Knoblauchsoße
Stir fried vegetables in garlic sauce

A11. Pad Khing Gebratenes Gemüse mit Pilz und Ingwer
Stir fried ginger and mushrooms

A12. Panäng Curry (scharf) Panäng Curry mit Erdnüssen, feingeschnittenen Zitronenblättern und Chinakohl in Kokosmilch
Spicy red Curry with coconut milk and peanuts

Vegetarische Gerichte Vegetarian



Suppen

- 101. Tom Kha Pag** Leichte Kokosmilchsuppe, Champignons, Galgant, Zitronengras, Zitronenblättern, Gemüse und frischem Koriander
Coconutsoup with vegetables, champignons, galangal, lemon grass, lemon leaves and fresh coriander (5,M) €5,50
- 102. Tom Yam Hed**  Würzige Zitronengrassuppe mit Champignons, Zitronenblättern und frischem Koriander
Spicy lemongrasssoup with champignons, kaffirleaves and coriander (1,2,5,B,H,M) €5,50
- 103. Tom Jüd Wun Sen** Klare Suppe mit Glasnudeln, Tofu und Gemüse
Vegetable soup with tofu and glass noodles (2,5,E,I,M) €5,50

Vorspeisen

- 105. Vegetarische Vorspeisteller** Gemischtes Gebackenes Gemüse, Tofu, Frühlingsrollen serviert mit süßsaurer Soße
Deep-fried mixed vegetables, Tofu and Spring rolls with sweet and sour sauce (1,2,5,E,I,M,N) €8,90
- 106. Sate Pag** Gemüse Spieße serviert mit Erdnuss Soße und Gurkensalat
Deep-fried vegetable satay served with peanut sauce and cucumber salad (I) €6,90
- 107. Gebackener Tofu** Gebackener Tofu serviert mit süßsaurer Soße
Deep-fried tofu with sweet and sour sauce (H,M) €5,90
- 108. Vegetarische Frühlingsrollen** Gefüllt mit Gemüse, und Glasnudeln serviert mit süßsaurer Soße und Gurkensalat
Fried spring rolls served with sweet and sour sauce and cucumber salad (1,2,5,E,I,M,N) €6,90



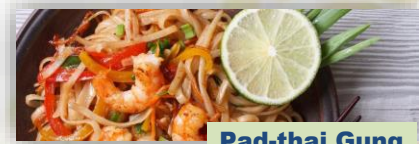
Bratreis/ Fried Rice



Bratreis mit Huhn & Ei

- 120. Khao Pad Gai** Gebratener Reis mit Hühnerfleisch, Eier und Gemüse in hausgemachter Soße
Fried rice with chicken, egg and vegetables in self-made sauce (2,5,A,I,M) €13,90
- 121. Khao Pad Gung** Gebratener Reis mit Garnelen, Eier und Gemüse in hausgemachter Soße
Fried rice with prawns, egg and vegetables (2,5,A,C,I,M) €15,90
- 122. Khao Pad Tauhoo** Gebratener Reis mit Tofu, Eier und Gemüse in hausgemachter Soße
Fried rice with tofu, egg and vegetables (2,5,A,I,M) €12,90
- 123. Khao Pad Ka Prao Gai**  Bratreis mit Huhn, Chili und Basilikum in hausgemachter Soße
Fried rice with chicken Chili and basil leaves (2,5,A,I,M) €13,90

Nudelgerichte/ Noodle dishes



Pad-thai Gung

- 140. Pad Siiew Gai** Gebratene Reismudeln mit Hühnerfleisch, Eier und Gemüse in hausgemachter Soße
Fried rice noodles with chicken, egg and vegetables (2,5,A,I,M) €13,90
- 141. Pad-thai Gai** Gebratene Reismudeln mit Hühnerfleisch und Tofu, gehackten Erdnüssen in fruchtiger und säuerlicher Tamarindensoße
Fried rice noodles with chicken, Tofu and peanuts in Thai style (A,B,H,M) €13,90
- 142. Pad-thai Gung** Gebratene Reismudeln mit Garnelen und Tofu, gehackten Erdnüssen in Tamarindensoße fruchtig und säuerlich
Fried rice noodles with prawns, Tofu and peanuts Thai style (A,B,C,H,M) €15,90
- 145. Aa-haan Dek**
Alle Gerichte als Kinderportion (Kinder bis 10 Jahre inkl. & ein Kugel Eis)
All dishes as children's portion (children up to 10 years incl. and a scoop of ice cream) €10,90



normal scharf oder scharf nach Bestellung/ Allergenkenzeichnung & Zusatzstoffe siehe letzte Seite

Nachspeisen
Desserts



- 150. Gebackene Banane mit Honig**
Deep-fried banana with honey €5,90
- 151. Gebackene Banane mit Honig und Vanilleeis**
Deep-fried banana with honey and vanilla ice-cream €6,50
- 152. Gebackene Ananas mit Honig**
Fried pineapple and honey €6,90
- 153. Gebackene Ananas mit Vanilleeis und Honig**
Fried pineapple with vanilla ice-cream and honey €7,50
- 154. Kokosnussei**
Coconut ice-cream €4,90
- 155. Litchi Früchte in Sirup**
Lychee fruits in syrup €4,50
- 156. Litchi Früchte und Vanilleeis**
Lychee fruits with vanilla ice-cream €5,50
- 157. Eiscreme zur Auswahl je Kugel**
Schoko / Vanille / Erdbeere / Mango / Kokos
Ice-cream for selection, per scoop
Chocolate / vanilla / strawberry / mango / coconut €2,90



Unsere Öffnungszeiten

Mo. – Fr. 11:00 – 14:30 Uhr

Und 17:00 – 21:00 Uhr

Am Dienstagabend und Mi. geschlossen

Sa., So. und an Feiertagen von 15:00 – 21:00 Uhr

Mittagsmenü Mo. – Fr. 11:00 – 14:30 Uhr
(Ausser Feiertag)

**Selbstabholung
(-10% ab €20)
(Ausser 5 Gänge Menü)**



Maithaioldesloe

Telefonnummer: 04531 8941184



MAI THAI